

La Baia

ristorante & lounge

Lo chef Salvatore Sanfilippo interpreta le radici mediterranee attraverso piatti che dialogano tra la tradizione italiana e quella ticinese.

Per esprimere al meglio la nostra cucina abbiamo ideato tre menu: un percorso dedicato al Ticino, volto a valorizzare prodotti e identità locali, un secondo percorso di degustazione estrapolato dalla nostra carta ed infine un menu “Under 35”, ideato come invito ad un’esperienza gastronomica contemporanea per i più giovani.

Chef Salvatore Sanfilippo interpretiert die mediterranen Wurzeln durch Gerichte, die einen Dialog zwischen der italienischen Tradition und der Tessiner Küche schaffen.

Um unsere Küche bestmöglich zum Ausdruck zu bringen, haben wir drei Menüs entwickelt: einen dem Tessin gewidmeten Parcours, der lokale Produkte und Identität in den Mittelpunkt stellt, ein Degustationsmenü, das aus unserer À-la-carte-Karte zusammengestellt ist, sowie ein «Under 35-Menü», das als Einladung für die jüngeren Generationen gedacht ist, sich einer zeitgenössischen gastronomischen Erfahrung zu nähern.



MENU

“TICINO EXPRESS”

Lucioperca del Lago Maggiore marinato, verdure in carpione e olio di cipollotto
Marinierter Zander aus dem Lago Maggiore, Gemüse in Carpione und Frühlingszwiebelöl

* * *

Ovetto 63°, spuma di patate arrosto, guanciale e Bleu del Ticino
63°-Ei, Schaum von gerösteten Kartoffeln, Guanciale und Tessiner Bleu

* * *

Tagliolino al burro del San Gottardo affumicato, ragù di cortile e cerfoglio
Tagliolino mit geräucherter San-Gottardo-Butter, Bauernhofragout und Kerbel

* * *

Spalla di Black Angus “al cucchiaio”
birra Locarno, polenta Terreni alla Maggia e formaggio d’alpe Dazio Michele
Zarte Black Angus Schulter in Locarno-Bier geschmort,
Terreni alla Maggia Polenta und Alpkäse Dazio Michele

* * *

Semifreddo allo zabaione, gelato alla vaniglia, spugna al cacao
e uva sultanina alla grappa nostrana
Halbgefrorene Zabaione mit Vanilleglace, Kakaobiskuit und Grappa-Sultaninen

* * *

CHF 78.00

MENU DEGUSTAZIONE

Degustationsmenü

Capesante scottate, dashi di prosciutto crudo Pioradoro e uova di trota
Gebratene Jakobsmuscheln, Pioradoro Rohschinken Dashi und Forellenkaviar

* * *

Ricordo di un vitello tonnato

Vitello Tonnato Interpretation

* * *

**Fagottelli ripieni di gambero all'orientale,
la sua bisque, curry giallo e arancia**

Fagottelli mit orientalisch gewürzter Garnele,
Bisque, gelber Curry und Orange

* * *

**Controfiletto di manzetta svizzera,
radicchio rosso tardivo e patata dolce**

Rumpsteak vom Schweizer Jungrind,
spätreifer roter Radicchio und Süsskartoffel

* * *

Pre dessert

Pre-Dessert

* * *

Biscotto al cacao, pere e cioccolato

Kakaobiskuit, Birnen und Schokolade

* * *

CHF 98.00

Senza un antipasto, 4 portate CHF 84.00

Nur mit einer Vorspeise, 4 Gänge CHF 84.00

MENU UNDER 35

Un menu pensato per i giovani che desiderano avvicinarsi alla cucina gastronomica con curiosità e apertura, lasciando allo chef la libertà di guidare il percorso.

Un'esperienza a mano libera, dove gusto, creatività e istinto si incontrano per raccontare una cucina viva, contemporanea, senza schemi.

Ein Menü, das für junge Menschen gedacht ist, die sich der gehobenen Küche mit Neugier und Offenheit nähern möchten und dem Küchenchef die Freiheit lassen, den Weg zu bestimmen.

Ein Erlebnis aus freier Hand, bei dem Geschmack, Kreativität und Instinkt zusammenkommen, um eine lebendige, zeitgenössische Küche ohne feste Regeln zu erzählen.

4 portate

A mano libera

4 Gänge

Ein Erlebnis aus freier Hand

CHF 65.00

Per iniziare | Zum Auftakt

Ovetto 63°, spuma di patate arrosto, guanciale e Bleu del Ticino	19.00
63°-Ei, Schaum von gerösteten Kartoffeln, Guanciale und Tessiner Bleu	
Salmone Gravlax, radicchio, sedano e senape	28.00
Gravlax, Radicchio, Sellerie und Senf	
Capesante scottate, dashi di prosciutto crudo Pioradoro e uova di trota	29.00
Gebratene Jakobsmuscheln, Pioradoro Rohschinken Dashi und Forellenkaviar	
Ricordo di un vitello tonnato	28.00
Vitello Tonnato Interpretation	
 Panna cotta al cavolfiore, mandorla e aglio nero	24.00
Blumenkohl Panna Cotta, Mandel und schwarzer Knoblauch	

Acqua, farina, patate, riso | Wasser, Mehl, Kartoffeln, Reis

Pasta, patate e cozze	$\frac{1}{2}$ 19.00	26.00
Pasta, Kartoffeln, Miesmuscheln		
Fagottelli ripieni di gambero all'orientale, la sua bisque, curry giallo e arancia	$\frac{1}{2}$ 21.00	29.00
Fagottelli mit orientalisch gewürzter Garnele, Bisque, gelber Curry und Orange		
Pacchero trafilato al bronzo, ragù di agnello, cime di rapa e ricotta salata	$\frac{1}{2}$ 20.00	27.00
Bronzegezogener Pacchero, Lammragout, Stängelkohl und gesalzene Ricotta		
Risotto come un pizzocchero		27.00
<i>Risotto nach Art der Pizzoccheri</i>		
 Spaghettoni, genovese di porri e anacardi, limone	19.00	26.00
Spaghettoni, Lauch-Genovese und Cashewnüsse, Zitrone		

D'acqua o di Terra | Vom Wasser oder von der Erde

Halibut alla mugnaia Heilbutt nach Müllerinart	48.00
Ombrina gratinata, burro alla provenzale e zafferano Gratinierter Umberfisch, Butter nach provenzalischer Art und Safran	43.00
Guancialino di maiale iberico al Merlot e funghi, sedano rapa e cavolo nero Bäckchen vom iberischen Schwein in Merlot mit Pilzen, Sellerieknolle und Schwarzkohl	42.00
Controfiletto di manzetta svizzera, radicchio rosso tardivo brasato e patata dolce Rumpsteak vom Schweizer Jungrind, geschmorter spätreifer roter Radicchio und Süsskartoffel	51.00
 Terrina di cavoli e tofu Terrine von Kohl und Tofu	34.00

Per finire in dolcezza | Zum süssen Abschluss

Biscotto al cacao, pere e cioccolato Kakaobiskuit, Birne, Schokolade	15.00
 Zuppetta tiepida di frutti di bosco, rabarbaro e sorbetto al mango Lauwarmes Waldbeeren-Süppchen, Rhabarber und Mangosorbet	14.00
Espressione Crema di mascarpone, biscotto alla vaniglia e Caffè mocca Mascarponecrème, Vanillebiskuit und Mokka-Kaffee	14.00
Selezione di formaggi, con marmellate stagionali e miele locale Käseauswahl mit saisonalen Marmeladen und heimischem Honig	25.00

Per informazioni riguardanti allergeni o eventuali intolleranze alimentari,
vi preghiamo cortesemente di rivolgervi ai nostri collaboratori di servizio.

Für Informationen zu Allergenen oder möglichen Lebensmittelunverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Provenienza carne | Herkunft Fleisch

Maiale Schwein	Italia Svizzera
Maiale Iberico Iberisches Schwein	Spagna
Vitello Kalb	Svizzera
Manzo Rind	Svizzera
Coniglio Kaninchen	Italia Svizzera
Agnello	Svizzera

Provenienza pesce | Herkunft Fisch

Capesante Jakobsmuscheln	Canada FAO21
Ombrina Umberfisch	Croazia
Salmone Lachs	Gran Bretagna
Cozze Miesmuscheln	Italia Spagna
Gamberi Garnelen	Mediterraneo FAO37